

2018年3月15日
イオン琉球株式会社

美し国からの贈り物。

MIE fair 三重県フェア

イオン琉球(株) (本社：南風原町 代表取締役社長：佐方圭二) は、3月16日(土)～20日(水)の5日間、県内イオン6店舗にて三重県の魅力を紹介する「三重県フェア」を開催致します。

同フェアは2016年に三重県で行われた”伊勢志摩サミット”の開催を記念し、全国のイオン店舗で「みえ伊勢志摩フェア」を開催して以来、今年で4回目となります。

フェアでは食の宝庫である三重県の特産物や、伊勢志摩真珠など伝統の逸品の販売、地域の観光PRに加え、三重県の伝統に触れるものづくり体験教室や、伊賀流忍者ショーイベントなど三重県の魅力満載でお客さまをお迎えします。

メイン会場となるイオンモール沖縄ライカムでは、3月16日(土)15時より三重県副知事らによる開催記念セレモニーを行うほか、三重県特産品が当たる大抽選会を開催します。

「三重県フェア」開催記念セレモニーについて

- ◆ 日時 : 3月16日(土) 15:00～15:30
- ◆ 会場 : イオンモール沖縄ライカム1階 グラนด์スクエア特設ステージ
(中頭郡北中城村アワセ土地区画整理事業区域内4街区)
- ◆ 出席者 : 三重県副知事 わたなべしんいちろう 渡邊信一郎 様
イオン琉球(株)代表取締役社長 さがた けいじ 佐方 圭二
イオンモール沖縄ライカムGM さとら のりまさ 佐藤 規正

【内 容】

- 15:00 開式
- 主催者挨拶 : イオン琉球(株)代表取締役社長 さがた けいじ 佐方 圭二
 - 来賓挨拶 : 三重県副知事 わたなべしんいちろう 渡邊信一郎 様
 - 記念撮影

- 15:30 三重県の特産品が当たる！大抽選会
- 賞品 : 三重県フェア特産品 3名様
 - 外れた方にもご当地キャラクターシールを贈呈。

(14:30より事前に100名様限定で整理券を配布します)

第4回「三重県フェア」概要

- ◆ 日程 : 3月16日(土)～3月20日(水) ※ライカムのみ3月21日(木)まで開催
- ◆ 展開店舗 : イオン6店舗(那覇、南風原、北谷、具志川、名護、ライカム)
※一部商品についてはマックスバリュ全30店舗でも展開
- ◆ メイン会場 : イオンモール沖縄ライカム内イオンスタイルライカム2階アースコート
(中頭郡北中城村アワセ土地区画整理事業区域内4街区)
- ◆ 時間 : 10:00～20:00 (※最終日は19:00終了予定アースコートのみ)
- ◆ 内容 : 三重県の特産品や伝統工芸品の販売、および観光PR
- ◆ 品目数 : 最大270品目(店舗により品揃えは異なります)
- ◆ 主催 : イオン琉球株式会社
- ◆ 共催 : 三重県

三重県は伊勢海老や牡蠣など魚介類の特産物が有名なことから、古来より「御食国」※(みけつくに)と呼ばれてきました。同時に高級霜降り和牛で有名な松阪牛の産地でもあり、食の宝庫として知られています。(※御食国:天皇の(海産物を中心とした)食料を献上する国の意味)

イオンモール沖縄ライカム内アースコート特設会場では、三重県文化財団さまのご協力により、三重県内業者さまによる対面販売で食材の魅力を余すところなくご紹介します。



昨年の三重県フェアの様子(イオンモール沖縄ライカム特設会場)

<三重県フェア 展開の一例>

- 海産品: 伊勢まだい、伊勢本まぐろ、三重県産尾鷲ぶり、釜揚げしらす、あおさのり
三重県産ぶり・まだい入鮮魚の握り寿司、三重県産かます開き
- 畜産品: 松坂牛サーロインステーキ用、伊勢うまし豚、三重の赤どり、
- お惣菜: 松坂牛コロッケ、伊勢うまし豚コロッケ、四日市トンテキ重
- 農産品: 三重県産米 結びの神、ミルクークイーン、あずまこべに(ミニトマト)
伊勢っ娘ネギ、三重県産ミニキャロット、三重県産なばな
- 加工品: 伊勢うどん、伊勢醤油、麴屋の麴ドリンク、伊勢茶、伊勢純米酒、キンミヤ焼酎
- 菓子: 伊勢お福餅、神代餅、伊勢エビせんべい、伊勢エビチップス、井村屋どら焼き
- 住関連: 本真珠2点セット、尾鷲ヒノキ(まな板・一合升)、カメヤマローソク
- H&BC: おいせさん(油とり紙、お浄め塩スプレー、リップトリートメント)
- ※ 店舗により品揃えは異なります。

こだわりとまごころが育んだ「伊勢のやさしいお福わけ」。

イオンスタイルライカム限定、伊勢名物「お福餅」3日間特別販売

江戸時代、桑名の七里の渡しから伊勢までの道は、参宮道と呼ばれ旅人をもてなす名物菓子が多数あることから「伊勢餅街道」と呼ばれてきました。

その中でも江戸時代から創業270年以上にわたる歴史を有する伊勢市二見町のお福餅本家、伊勢餅の代表格とも言える『お福餅』を特別販売いたします。

“二見浦の波の形”を表現した御福餅、創業以来手づくりの伝統の味をお楽しみいただけます。



【伊勢名物“お福餅”販売について】

- ◆ 日時：3月16日（土）限定 600個
3月17日（日）限定 600個
3月18日（月）限定 200個
- ◆ 場所：イオンスタイルライカム
アースコート特設会場
- ◆ 価格：1箱 695円（税込 750円）
- ◆ 時間：各日あさ10時～
※無くなり次第終了となります。

伊勢の美味しいお菓子でおもてなし。伊勢餅街道を展開。

選りすぐりの名物・伊勢餅が大集合！

古くから伊勢神宮を目指して旅する多くの人々で賑わった伊勢餅街道。

街道沿いには旅人たちのための茶店が立ち並び、そこでは個性豊かな名物餅が数多く生まれました。現代に受け継がれているその味を一堂に集め、特設会場で販売します。

日時：3月16日（土）～21日（祝・木）

10：00～20：00（無くなり次第終了）

※21日のみ19：00で終了

場所：イオンスタイル2階 アースコート特設会場

【商品一例】

- ・太閤出世餅（伊勢市）
- ・くうや餅（伊勢市）
- ・関の戸（亀山市）
- ・志ら玉（亀山市）
- ・けいらん（津市） 他



太閤出世餅（左）はおよそ450年前から伊勢神宮参拝客に愛されており小豆ともち米の天然の旨味を引き出し、一枚ずつ丁寧に手焼きしています。

三重県フェア イベント

フェア期間中、メイン会場であるイオンモール沖縄ライカムのグランドスクエアを中心に、三重県の魅力を”知って体感”することの出来るイベントを開催いたします。

1. 伊賀之忍者衆 羅威堂^{らいどう}「忍者ショー・キッズ忍者教室」

日 時：3月16日（土） ①12時～ ②17時～
3月17日（日） ①10時30分～ ②16時～

場 所：イオンモール沖縄ライカム1階グランドスクエア
特設ステージ

内 容：三重県が世界に誇る「忍者」。

伝統ある伊賀流を継承すべく地元伊賀で殺陣教室を開催している「羅威堂」のステージと忍者教室。地元の若手忍者発掘や伊賀・名張の活性化を図りつつ伝統文化をPRする忍者チーム。必見です。



2. いせわんこのまる三重クイズショー

日 時：3月16日（土）
①11:00～ ②16:00～ ③18:30～

場 所：イオンモール沖縄ライカム1階グランドスクエア
特設ステージ

内 容：お伊勢さん菓子博2017'で一躍人気者となったいせわんこが三重の魅力をクイズ形式で紹介します。クイズ正解者にはいせわんこグッズを差し上げます。



いせわんこ

3. うまし国 三重と沖縄の”食結び” クッキングLIVEショー

日 時：3月17日（日） ①12:00 ②17:30

場 所：イオンモール沖縄ライカムグランドスクエア 特設ステージ

内 容：琉球コンテンポラリー・フュージョンをコンセプトに沖縄料理、モダン琉球宮廷料理、東洋・西洋料理などをフュージョンさせた沖縄創作料理を手がける「首里東道 Dining」オーナーシェフの伊波夫妻が、三重県の食材と沖縄料理の「簡単！フュージョンレシピ」をライブで提案する料理ショー。



『首里 東道 Dining(トウンダー・ダイニング)』

オーナーシェフ 伊波良子・チーフパーテナー伊波盛人(夫妻)：『NPO 法人食の風』による検定制度「沖縄 食材スペシャリスト」資格を持ち、「沖縄の土と水と太陽で育つ 野菜や島野菜が最高」と絶賛する島野菜や地元食材の見立てからメニューづくり、調理までを一手に手掛ける。

三重県フェア 体験型イベント

フェア期間中、メイン会場であるイオンモール沖縄ライカムのグランドスクエア前特設会場にて、三重県伝統に触れる”忍者体験イベント”やヒノキを使った”ものづくり”など、親子で楽しめる体験型イベントをご用意しました。

1. 伊賀流忍者にチャレンジ！忍者体験イベント

日 時：3月16日（土）、17日（日）

10：00～20：00

場 所：イオンモール沖縄ライカム1階グランドスクエア

内 容：手裏剣投げや吹き矢体験、綱渡り体験で伊賀忍者になりきる忍者修行の体験イベントです。



2. なりきり伊賀忍者撮影会

日 時：3月16日（土）、17日（日）

10：00～20：00

場 所：イオンモール沖縄ライカム1階グランドスクエア

内 容：こだわりの忍者衣装に着替え、手裏剣や吹き矢を手に忍者になりきっての記念撮影会。



イメージ画像

3. ”尾鷲ヒノキ”のキーホルダーづくり体験

日 時：3月16日（土）～17日（日）

① 12：00～ ② 14：30～ ③ 16：30～

場 所：イオンモール沖縄ライカム1階グランドスクエア

参加人数：1回／10名

参加費：無料（事前に整理券を配布します）

内 容：三重県南部の尾鷲で厳しい条件の中、長い年月をかけて育った『尾鷲ヒノキ』は、年輪が緻密で、油分が多く光沢があり、耐朽性にも優れています。食器や玩具をつくる際に発生するヒノキの端材を有効活用し、ヒノキ特有の香りを感じながらオリジナルのキーホルダー作りを体験していただきます。

